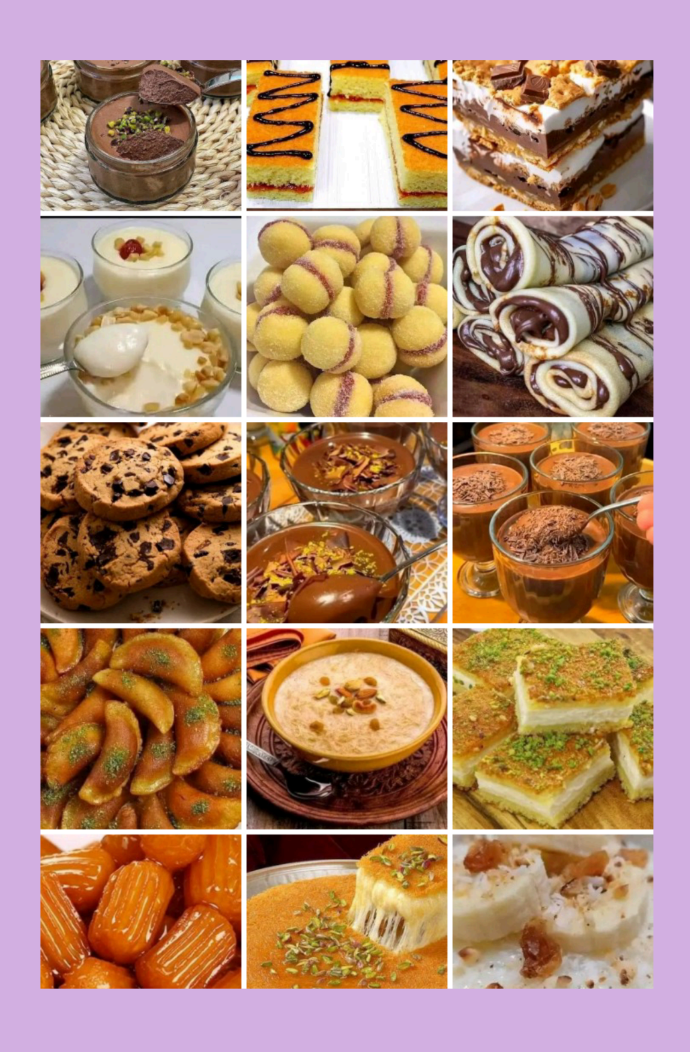
اجمل الحلويات



للانضمام الي جروب الواتساب:

https://chat.whatsapp.com/EbInL5SHI5uB62m3vaEf0b



تشيز كيك الأوريو

المقادير

- 1/2 كوب زبدة

- 1 كوب شوكولاته بيضاء - 1 كوب شوكولاته غامقة - 1/2 كوب سكر ناعم - 2 باكو بسكويت اوريو - 1/2 كوب زبدة

2 باكيت جيلاتين

- 2 كوب كريمة

- 1 كوب بندق مطحون

- 1/4 كوب ماء ساخن

2 علبة جبنة كريمي - 2 ملعقة كبيرة سكر

طريقة التحضير

يحضر قالب خاص للكيكة ثم يخلط البسكويت مع البندق المطحون

في الزبدة جيدًا

يفرد المزيج في قالب الكيك مع الضغط بواسطة اليدين ثم يوضع في الثلاجة مدة 30 دقيقة

يتم اذابة ملعقتين من السكر في ماء ساخن مع الجيلاتين تخلط الجبنة الكريمة مع السكر الناعم والفانيليا والجيلاتين ثم

تضاف الكريمة المخفوقة والشوكولاته البيضاء يضاف بسكويت الاوريو بعد كسره الى الخليط ثم يصب فوق البسكويت المطحون

ويترك مدة 8 ساعات في الثلاجة يزين الخليط بالشوكولاته الغامقة ويقدم .



بلح الشام

المكونات :

• ٢ كوب دقيق

• كوب ونص ماء

• ربع كوب زيت

• ٤ بيضات

• معلقه سميد

• معلقتين نشا

• عصير نص لمونه

• فانليا

طريقة عمل بلح الشام :

نضع الماء والزيت والفانليا وعصير الليمون علي النار حتي بدايه الغلينان

نضيف الدقيق والنشا والسوملينا ونقلب جيدا حتي نحصل علي عجينه متماسكه
نترك العجينه تبرد

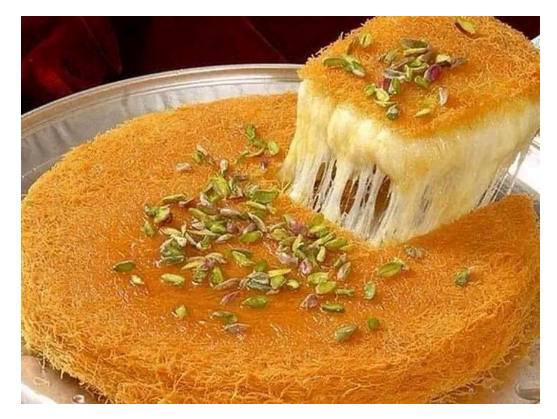
ثم نضيف البيض واحده تلو الاخري مع الخفق بمضرب كهربي

نضع العجين في كيس حلواني وبه تيب بلح الشام

نقطع العجينه في الزيت البارد الحجم المرغوب فيه ثم نرفع الزيت علي النار عند نفح بلح الشام في الزيت وتماسكه تمام وياخد لون دهبي فاتح نخرجه من الزيت ونبرد الزيت وبلح الشام

ثم نرجع بلح الشام في الزيت البارد مره اخري مع التقليب المستمرحتي ياخد لون دهبي غامق

نخرجه من الزيت علي الشربات البارد التقيل مده ١٠ دقايق ثم يصفي ويرش بالمكسرات المجروشه او يقدم سادة.



كنافة بالقشطة البيتية

المقادير 👇
- عجينة كنافة : 500 غراماً
- القشطة : 500 مل
- الزبدة : 100 غراماً (مذوبة)
- فستق حلبي : نصف كوب (مطحون)
- القشطة : حسب الرغبة (للتزيين)
- فستق حلبي : حسب الرغبة (مجروش / للتزيين)
- قطر : حسب الرغبة (جاهز)

طريقة التحضير 👩‍🍳
سخني الفرن على حرارة 180 درجة مئوية.

في وعاء صغير، اخلطي الفستق الحلبي المجروش مع القشطة.

في وعاء كبير، ضعي عجينة الكنافة، وأضيفي إليها الزبدة واخلطي المكونات جيداً مع مراعاة تفتيت العجينة ثم اقسمي العجينة إلى قسمين.

في صينية، رصي جيداً القسم الأول من العجينة، ثم وزعي القشطة على الوجه دون الوصول إلى الحواف.

رصي القسم المتبقي من العجينة فوق القشطة.

أدخلي الصينية إلى الفرن لمدة 35 دقيقة حتى تتحمر.

أخرجي الصينية من الفرن واسكبي عليها القطر فوراً.

اقلبي الصينية على طبق التقديم، واسكبي المزيد من القطر ثم زيني بالقشطة والفستق الحلبي

 ا

رز بـ لبن بالفواكهة

المكونات :

- كوب رز
- كيلو وربع لبن
- كيس كريم شانتية
- كوب ونصف سكر
- 4 معالق كبار نشا
- كيس فانيليا

للتزيين :

الفواكة
المكسرات

طريقة التحضير :-

نغلي الماء ثم نضع كوب الرز ونتركه مع التقليب المستمر حتى يفقد قوامة.

بعد تسويه الرز نصفيه من الماء المغلي ثم نضعه في الإناء وننزل باللبن شويه شويه مع التقليب حتى يتماسك قوامه.

ثم ننزل بالفانيليا وكريم الشانتية ونقلب ثم نضع كوب ونصف سكر على حسب الرغبه ونقلب ثم نضع اربع ملاعق النشا في كوب مع ربع كوب لبن ونقلبه ثم نضعه في الإناء ونستمر بالتقليب.

وبعد ان يتماسك قوامه نضعه في اطباق ونزينة بالفواكة والمكسرات ونقدمة.



❤️عجينة القطايف
😍المكونات
(فى (الخلاط هضيف الاتي
كوب ونص ماء1
كوب دقيق1
ربع كوب سميد
معلقه كبيرة لبن بودره
معلقه نشا
معلقه صغيره سكر
نص صغيره بيكنج بودر
ربع معلقه صغير بكينج صودا
ربع معلقه صغيره خميرة
رشه ملح
ونخلطهم بالخلاط حوالي خمس دقايق
😍الطريقة
بعد ما تتخفق ف الخلاط نريح الخليط عشر دقائق فقط
ونبدأ نسويها ع النار
نضع علي النار طاسه تيفال لا تلزق ساخنه والنار وسط او اقل من الوسط وننزل بالعجينة علي الحجم الي انتي عايزاه ولما تخمر من فوق وميبقاش فيها عجين من فوق اعرفي انها استوت
طلعيها ع فوطه. وغطيها عشان متنشفش منك
ومن تحت متخليهاش تحمر اوي خليها فاتحه لونها دهبي عشان لما تقليها فى الزيت متاخدش لون علي طول وعشان تطلع مقرمشة معاكى
ولما تبرد احشيها واقليها
😍(الحشو)
المتاح عندك
جوز هند ومكسرات
بالهنا والشفا



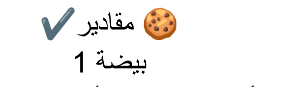
شعريه باللبن والنشا
👇المقادير
.كوب من المكرونة الشعرية
.أكواب من اللبن الحليب كامل الدسم 3
.واحد كوب من السكر الناعم
.ملعقتين كبار من النشا
.ملعقتين من السمن البلدي
.ملعقة صغيرة من الفانيليا
.ملعقة صغيرة من القرفة
.مكسرات حسب الرغبة للتزين
طريقة تحضير الشعرية بالنشا والحليب
.يتم في البداية إحضار وعاء مناسب وإضافة السمن البلدي بداخله
.بعد تسخين السمن يتم إضافة الشعرية والاستمرار في التقليب حتى يتغير لونها إلى اللون الذهبي الغامق
.ثم يتم إضافة اللبن الحليب مع الاستمرار في التقليب حتى تنضج الشعرية
.يضاف إليها بعد ذلك السكر ويعاد التقليب جيدًا حتى يذاب السكر تمامًا
.في النهاية يتم وضع ملعقتين النشا على ربع كوب من الماء وتقلب جيدًا
.ثم تضاف إلى خليط الشعرية ونستمر في التقليب حتى يبدأ قوام الخليط أن يتغير بشكل بسيط
.يتم رش الفانيليا والقرفة وإعادة التقليب البسيط مرة أخرى
بعد ذلك يتم سكب الشعرية في أطباق التقديم وتزين بالمكسرات
وبالهنا والشفا



بسبوسه محشيه بالقشطه بالخلاط الكاس
🌸المقادير
بيضتين
ملعقه فانيليا
كاس زيت
كاس سكر
ملعقه خل
علبه قشطه
كاس ونص سميد خشن
ملعقه بكنج بودر
👏🏻 الطريقه
اخلط في الخلاط الكاس كاس زيت كاس سكر بيضتين ملعقه فانيلا ذرة ملح ملعقه خل واخلطهم مع بعض بعدين اضيف كاس ونص سميد والبكنج بودر وعلبه قشطه واخلطهم في الخلاط مع بعض اخذ نص الكميه واحطها في صينيه مدهونه وادخلها في الفرن على درجة حراره 325 فهرن هايت حتى تستوي وتتحمر بعدين اطلعها من الفرن واحط عليها قشطه طارجه ثم احط الجزء الثاني من البسبوسه وادخلها الفرن تتحمر من فوق وتستوي بعدين اصب عليها (الشيره :ربع كاس شيره /ربع كاس حليب مكثف /علبة حليب مبخر)
😍 واصبها على البسبوسه وتقطع وتقدم صحه وهنا
متابعة ليصلك كل جديد



🍪 كوكيز 💯/💯منزلي <==



🍪 مقادير ✔️

بيضة 1

غ دقيق يعني كأس ونص ممكن أكثر حسب حجم البيضة 150

غ سكر 50

نصف ملعقة ص خميرة الحلويات

كيس فانيليا

غ زبدة دائبة 125

غ حبيبات الشكلاط 100

: طريقة التحضير ✔️

نأخذ إناء نضع فيه البيض + الزبدة + سكر + خميرة الحلويات + فانيليا + دقيق ثم نمزج المكونات جيدا مع إضافة حبيبات الشكلاط إلى الخليط نخلط المكونات جيدا حتى تصبح العجينة متماسكة ثم نضعها على شكل كويرات في صفيحة الفرن وندخلها فرن ساخن مسبقاً على درجه حراره ١٨٠ لمده ١٥ دقيقه

🥰 وبالصحة والراحة وبالف هنا



❤️مهلبية بالشيكولاتة
😍المكونات
4 قطع من الشيكولاتة الداكنة الناعمة.
2 ملعقة كاكاو
3 كوب من الحليب.
ربع كوب من السكر
4 ملعقة كبيرة من النشا.
1 ملعقة فانيليا
للتزيين مكسرات أو مبشور الشيكولاتة
.
😍الطريقة
1. نقوم بإذابة النشا في كمية قلية من اللبن الحليب.
2. بعد ذلك نضع باقي كمية الحليب على النار حتى يغلي.
3. ثم نضيف إليه مكعبات الشكولاتة والكاكاو ونقلب جيداً حتى لا تتكتل المكونات.
4. بعد ذلك نضع النشا على الخليط من على النار ونضيف ونستمر في التقليب إلى أن تذوب ويفضل القيام ببشر الشيكولاتة حتى تذوب بشكل سريع.
بالهنا والشفا



تحلية_الشيكولاتة_السهلة

المكونات

٤ كوب حليب
٤ ملعقة كبيرة كاكاو
٣ ملعقة كبيرة من النشا
(٧ ملعقة من السكر (حسب الرغبة
٣ ملعقة كبيرة زبدة
(مكعبات الشيكولاتة الشوكولاتة (حسب الرغبة
(ملعقة بودرة كريمه مخفوقة (كريم شانتى 2
١ ملعقة كبيرة فانيليا
٢ كوب ماء
مجروش الشيكولاتة للزينة

طريقة التحضير

,في كسرونة نضيف الحليب والسكر والكاكاو , نخلط كل المكونات كلها

.بعدها بنخلط المكونات جيداً حتى تختفي التكتلات, بعدها نحطه على النار, ونفضل نحرك حتى يثقل المزيج ويصبح سلس وناعم

ندوب النشا فى كوب ماء ثم نضيفة للمكون ونضيف بودرة الكريمة

بعدها نبعده عن النار, ونضيف مكعبات الزبدة والشكولاتة الداكنة ونحركها حتى تذوب الشكولاتة, نمزج كل المكونات حتى تصبح متجانسة

.نترك المزيج يبرد على درجة حرارة الغرفة, ونأخذ أكواب التقديم نضع فيها شريحة من الكيك أو البسكويت

حتى يصبح قوام الحلى ناعم وسلس, بعدها نسكبه في أكواب التقديم ثم نزينه بالشوكولاتة المبشورة ويقدم باردا وبالف هنا



طريقة عمل المهلبية
المقادير :
🥣🥣🥣🥣
2كوب لبن
2كوب ماء
اربع معالق كبيره نشا
سكر حسب الرغبه
كيس فانيليا
وطبعا بقي المكون السري هو
✨✨ كيس كريم شانتيه✨✨
ايوه هو ده ملك المهلبيه وكمان الرز باللبن

🍽️❤️ طريقة التحضير
في حله علي النار نضع الحليب والماء والسكر والفانيليا والكريم شانتيه والنشا ونقلب جيدا علي البارد حتي تتجانس المكونات نرفعها علي نار متوسطه ونقلب جيدا اول مانحس ان القوام هيتقل معانا وبقي كريمي مش مكلكع 😂 كريمي نرفعها علي طول ونضعها في الأطباق تريكايه مهما جدا 💟 نغطي المهلبية بعد وضعها في الأطباق للي مش حابب أنها تعمل وش هتفضل ناعمة جدًا



❤️بسكويت لانكشير

😍المكونات

3 كوب من الدقيق
.نصف كوب من النشا
.نصف كوب من بودرة السكر
.كوب من السمنة
.2 من البيض
.ملعقة واحدة صغيرة من البيكنج باودر
.نصف ملعقة صغيرة من الفانيليا
.رشة صغيرة من الملح
(ملعقتان كبيرتان من الشوكولاته الذائبة. (للتزيين
مربى وجوز الهند للتزين
(شيكولاتة للتزين (اختيارى

😍 الطريقة

.نضع السمنة والسكر في الخلاط الكهربائي ونخفق حتى يصبح الخليط كريمي، أو نخفق بالمضرب السيليكون اليدوي

.نضيف بعد ذلك البيض ونخفق مرة أخرى، ثم نضع النشا والدقيق المنخول والملح والبيكنج باودر والفانيليا

.نقلب حتى تلم العجينة وتصبح طرية ولا نعجن كثيرًا حتى لا تتكون خيوط للدقيق
.نغطي العجينة ونتركها ترتاح في الثلاجة من عشر دقائق إلى ربع ساعة

.نقسم العجينة إلى قسمين، نقوم بتشكيل القسم الأول إلى دواذر صغيرة بحجم الغريبة
.نضعها بعد ذلك في الصاج مع مراعاة ترك مسافة بين كل واحدة والأخرى
نأخذ القسم الثاني ونضع عليه ملعقتان كبيرتان من الكاكاو

.ونقلب، ثم نشكلها على شكل دوائر صغيرة متساوية الحجم

.نرصها بعد ذلك في صاج، ونضعه في فرن ساخن على درجة حرارة متوسطة ونتركها لمدة عشرين دقيقة

نخرج الصاج ونترك البسكويت حتى يبرد، ثم نأخذ قطعتين متساويتين في الحجم سواء كانت سادة أو بالشوكولاته

وندهن واحدة منهما بربع ملعقة صغيرة من المربى ثم نضع القطعة الأخرى وجوز الهند للتزين



رائعة جدا اعتمدوها

:المكونات

بيضات 3-

مل حليب سائل 500-

غرام طحين 250-

غرام زبدة مذابة 100 -

(كيس سكر فانيليا (اختياري 1-

:طريقة التحضير

تخلط جميعا بالخلاط الكهربائي، نتركها ترتاح ثم
. تخبز في مقلاة غير لاصقة تكون ساخنة جدا قبل الخبز
وتحشى بأي نوع من الشوكولاطة ثم تقدم بالف عافيه



🍫🎉موس الشيكولاتة بدون بيض وبمكونين فقط وبأسهل طريقة وفرحي اولادك

المقادير:

كوب بودرة كريم شانته
كوب الا ربع حليب بارد
(علبة شكولاتة(اي ذوق بتحبوه

التحضير:
____
نخفق الكريم شانتيه مع الحليب جيدا حتي تتكثف ونتركها في الثلاجة الى ان نوذيب الشيكولاته على حمام مائي ،نضيف لها علبة دانيت شيكولاتة، ونضيفها للكريمة تدريجيا ونمذج برفق من الأسفل الى الأعلى،نضعها في أكواب،ونتركها في الثلاجة مدة 4 ساعات وتقدم.
❤️❤️ وبألف هنا



مين فاكر كيكة الطفولة (النايتى) مثل الجاهزة تمامًا بثمانية ملاعق دقيق فقط في 10 دقائق

مقادير كيكة النايتي

---

8 ملاعق كبيرة دقيق.

2 بيض تكون بحرارة الغرفة

7 ملاعق سكر.

6 ملاعق زيت.

7 ملاعق حليب سائل.

ملعقة صغيرة بيكنج باودر.

باكيت من الفانيليا.

معلقة نشا.

👇الحشو:
مربى (النوع المفضل).

👇التزيين

كريم شانتيه.

شيكولاته.

👌 طريقة تحضير

أولا نقوم بتشغيل الفرن لكى يتم تسخين الفرن قبل وضع الكيك بداخله لتسوية.

بعد ذلك نأتي بوعاء كبير ونقوم بوضع حبات البيض والفانيليا ونقوم بضرب البيض على حدة بالمضرب الكهربائي أو في الخلاط حتى يتغير لون البيض إلى اللون الفاتح.

نضيف السكر والزيت ونقوم بضربهم جيدًا مع البيض حتى يختلط ويذوب السكر.

ثم نضيف الحليب ونقوم بضرب المكونات لمدة 5 دقائق على الأقل.

.بعد ذلك نأتي بوعاء كبير ونقوم نقوم بنخل الدقيق بداخله و النشا ورشة الملح والبيكنج بودر

.نقلب هذه المكونات الجافة معاً جيدًا

.ثم بشكل تدريجي نقوم بإضافة الدقيق على خليط البيض مع التقليب المستمر حتى يمتزجا ويختفي أثر الدقيق مع الخليط

.نأتي بصينية الفرن ونقوم بتوزيع القليل من السمن او الزيت بداخله بالفرشاة

.ثم نسكب خليط كيكة النايتى في الصينية ونساوي الوجه

.بعد ذلك ندخل الصينية في الفرن الساخن على الرف الأوسط لمدة 10 دقائق حتى تأخذ اللون الذهبي من الاسفل

.كيكة النايتى لا تكون مرتفعة جدًا مثل الكيك العادي

.ثم نخرج الصينية من الفرن ونتركها حتى تبرد تماماً ثم نقوم بتقسيم الكيك من النصف

نقوم بتوزيع المربي علي الكيك ثم نقوم بوضع القسم الثاني من الكيك عليها وتقطع قطع متساوية وتزيين بكريم شانتية أو الشيكولاتة
كما موضح بالصور
وبألف هنا ❤️❤️



🍫😍 ألواح الشوكولاتة جووي سمورز

مكونات:

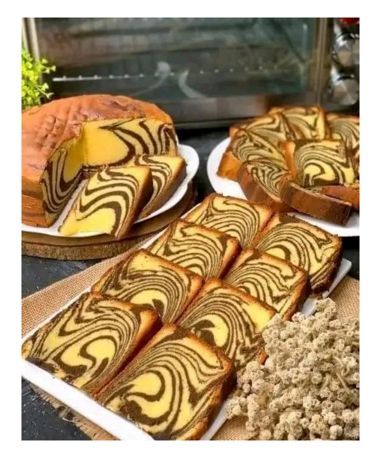
1/2 كوب زبدة غير مملحة، مذابة
1 1/2 كوب فتات بسكويت جراهام
1/4 كوب سكر حبيبات
1/2 ملعقة صغيرة ملح
2 كوب رقائق شوكولاتة نصف حلوة
1 1/2 كوب مارشميلو صغير
الاتجاهات:

تحضير الخبز: سخني الفرن إلى 350 درجة فهرنهايت (175 درجة مئوية). دهن صينية خبز مقاس 9 × 9 بوصة بقليل من الزيت لمنع الالتصاق.
خلط القاعدة: في وعاء متوسط، قم بجمع الزبدة المذابة مع فتات بسكويت غراهام والسكر والملح. تخلط جيدا حتى يتم ترطيب الفتات بالتساوي.
اصنع القشرة: اضغط على خليط الفتات بقوة في قاع الخبز المحضر لتشكيل قاعدة صلبة ومتساوية.
أضف الشوكولاتة: رش رقائق الشوكولاتة فوق القشرة، ووزعها بالتساوي للتأكد من أن كل قضمة هي الشوكولاتة.
طبقة المارشميلو: قومي بتغطية رقائق الشوكولاتة بالكامل بقطع المارشميلو الصغيرة، لتكوين طبقة بيضاء رقيقة تتحول إلى اللون الذهبي عند خبزها.
اخبزيها إلى درجة الكمال: اخبزيها لمدة تتراوح بين 25 و30 دقيقة، أو حتى يتحول لون المارشميلو إلى اللون البني الذهبي الجميل وتذوب الشوكولاتة وتشكل طبقة ناعمة.
تبرد وتقدم: اتركي القضبان تبرد تمامًا في المقلاة على رف سلكي. يضمن ذلك ضبط الطبقات بشكل صحيح، مما يسهل عملية التقطيع.
مدة التحضير: 10 دقائق | مدة الطهي: 30 دقيقة | الوقت الإجمالي: 40 دقيقة
سعر حراري: 300 سعر حراري لكل وجبة | الحصص: 12 حصة



❤️❤️ بسكويت جوز الهند

👇👇👇 المقادير
زبده بحرارة المطبخ ١٠٠ جم
بيضه
ملعقة صغيرة فانيلا
ثلث كوب زيت
نصف كوب سكر
كوب جوز هند
كوبين دقيق
نصف ملعقة صغيرة بيكنج بودر
رشة ملح
شوكولاته جالكسي او كندر
👇👇👇 الطريقة
نضرب بخلاط الكيك الزبده و البيض و الفانيلا و الزيت و السكر بعد ذلك نضع جوز الهند و الدقيق المنخول و البيكنج بودر و رشه ملح و نعجن باليد و نكورها و نضعها بالصينية و ممكن تشكل اصابع او بقوالب المعمول و تغمس من الاعلى بجوز الهند و تخبز على حرارة ١٨٠ لمدة ١٠-١٢ دقيقه
و ممكن بعدما تبرد تعكسها بجالكسي مذاب و استمتعوا فيه لذيذ و سهل
❤️❤️❤️❤️❤️و صحه و هنا



🍞 (الماربـــل كيـــك (الكيكـة الرخاميـــة
°•°

: المقادير#
٢ كوب دقيق -
كوب سكر ناعم -
نصف كوب حليب -
(نصف كوب سمن او زبدة او زيت (حسب الرغبة -
٤ بيضات _ فانيليا -
(كيس بيكنج بودر (كيك شيف -
ملعقة كبيرة خل أبيض -
ملعقة كبيرة كاكاو خام -
. هذا المقدار لعمل صينية او قالب صغير ، ولعمل صينية كبيرة يجب مضاعفة المقدار *

: الطريقة#
. يُضرب البيض والفانيليا مع السكر بالمضرب الكهربائي لمدة عشر دقائق حتى يرتفع قوامه▪
. يُضاف السمن أو الزبد او الزيت .. او يُستخدم الإثنان (نصف زيت ونصف سمن أو زبدة) ، ويُضرب الخليط جيداً▪
نبدأ بإضافة الدقيق تدريجياً ، يُضاف كوب من الدقيق مع البيكنج بودر مع الضرب ، و تُضاف كمية من الحليب ، ونُكمل باقى كمية▪
. الدقيق والحليب وملعقة الخل بالتدريج مع الضرب جيداً حتى نهاية الكمية
يُأخذ جزء صغير من الخليط (الثلث تقريباً) ونضيف عليه الكاكاو الخام ، ويُقلب جيداً مع إضافة القليل من الحليب ، ويُترك جانباً▪
.
نبدأ فى توزيع الخليط فى صينية مبطنة (سمن ودقيق) ، بإضافة طبقة من الخليط الأبيض وإضافة خطوط من خليط الكاكاو البني▪
. ، وهكذا حتى انتهاء الكمية ، للحصول على الشكل الرخامي من الداخل
أو يُقسم الخليط لنصفين أبيض وبني ، ونبدأ بتوزيع ملعقة من الخليط الأبيض ، ويُسكب فى مُنتصفها ملعقة من الخليط البني ،▪
. وهكذا حتى انتهاء الكمية ، ثم ترسم خطوط على الوجه على شكل مثلثات باعواد خشبية للحصول على الشكل الرخامى من الداخل
. تُدخل الفرن لمدة ساعة الا ربع تقريباً او حتى النضج ، ويتم اختبارها بالسكينة او بالعود الخشب▪
ملحوظة : يُشعل الفرن قبل إدخال الكيكة الفرن بعشر دقائق. عرض أقل▪



تشيز كيك بالموز والكراميل وزبدة الفول السوداني

المكونات:
من أجل القشرة:

1 ونصف كوب فتات كراهام كراكر
1/4 كوب زبدة غير مملحة، ذائبة
لحشوة كعكة الجبن:
٣ اكواب جبنة كريمية منعمة
1 كوب سكر محبوب
1 كوب زبدة الفول السوداني الناعمة
1 ملعقة صغيرة مستخلص الفانيليا
3 بيضات كبيرة
1/2 كوب كريم ثقيل
لطبقة الكراميل:

1 كوب سكر محبوب
6 ملاعق كبيرة زبدة غير مملحة مكعبات
1/2 كوب كريم ثقيل
للتعليق:

2 موز، شرائح
1/4 كوب فول سوداني مفروم
صلصة الكراميل
التوجيهات:

من أجل القشرة:

فرن سخن مسبقًا إلى 325 درجة فهرنهايت (160 درجة مئوية
في وعاء متوسط، اجمع بين فتات كراكير غراهام والزبدة الذائبة. اضغط على المزيج في الجزء السفلي من مقلاة سبرنج فورم بطول 9 بوصة. اخبز لمدة 10 دقائق، ثم دع تبرد.
لحشوة كعكة الجبن:

في وعاء كبير، اضرب الجبن الكريمي والسكر حتى ينعم. أضف زبدة الفول السوداني وخلاصة الفانيليا، مع الخلط حتى يتم دمجهما بشكل جيد.

أضف البيض واحدًا في المرة الواحدة، مع الضرب بعد كل إضافة. التحريك في الكريم الثقيل.
صب الحشوة فوق القشرة المبرد. خبز لمدة 50-60 دقيقة، أو حتى يتم إعداد المركز. دع تبرد درجة حرارة الغرفة، ثم تبريد لمدة 4 ساعات على الأقل أو بين عشية وضحاها.
لطبقة الكراميل:

في صلصة متوسطة على حرارة متوسطة، تذوب السكر، مع التحريك باستمرار حتى يتحول إلى لون بني ذهبي.
أضف الزبدة، مع التحريك حتى تذوب. أضف الكريم الثقيل ببطء، مع التحريك حتى ينعم. إزالة من الحرارة ودع تبرد قليلا.
صب الكراميل على كعكة الجبن المبردة، منتشرة بالتساوي. ثلاجة لمدة 30 دقيقة.
للتعليق:

قم بترتيب شرائح الموز فوق كعكة الجبن. رش مع الفول السوداني المفروم. رذاذ بصلصة الكراميل قبل التقديم.
وقت التحضير: 30 دقيقة | وقت الطهي: 60 دقيقة



بسكوت أقتصادى للمدارس ❤️❤️
ينفع في الفطار والعشاء وسناكس للاولاد والكبار كمان 👌

مكوناته 😍

٢ كوب ونص دقيق
نص كوب نشا
كوب الا ربع سكر بودر
نص كوب لبن
كوب زيت أو سمنة
معلقة كبيرة بيكنج بودر
كيس فانيليا
ذره ملح
بيضه

الطريقة 😍

في بوله نضيف الزيت او السمنة مع السكر ونضربهم بمضرب كهرباء أو بالمضرب اليدوي
بعد الضرب كويس هنضيف البيض مع الفانيليا ونضرب تانى
وبعد كدا هننزل بالدقيق منخول جيدا مع رشة الملح والبيكنج بودر والنشا ونقلبهم كويس وانزلي باللبن واحده واحده لحد ما العجينه تلم معاكي وتكون متماسكه كده وتعرفي تفرديها وتقطعيها
وبعد كدا عايزه تقسمي الكميه بالنص لو حابه تعملي جزء بالكاكاو حسب رغبتك طبعاً حطي معلقه كبيره كاكاو مع ملعقة زيت وتعجينها كويس أوي
وتفردي بالنشابه وتقطعيه بالقطاعه المشرشره بالشكل المطلوب حسب رغبتك إذا ساده أو بالكاكاو
وتخرميه بالشوكة او الخرامة عشان مينفش منك
وتسويه في الرف اللي في النص
بياخد من ١٠ الى ١٢ دقيقة علي حسب الفرن
خرجيه من الفرن وسبيه يبرد ممكن تحشيه شكولاتة أو تسبيه سادة حسب الرغبة
حطيه فى علبة بلاستيك وتقدميه فى الفطار مع أحلى كوباية شاى باللبن وكمان الاولاد ياخدو منه فى المدرسة👏
وبألف هنا❤️



اسرار نجاح البسوسة ( ) 👌❤️❤️

.

ناس كتير بتعمل حلويات جميلة .. بس تقولك انا عقدتي البسبوسة
ليه بقا ؟ لان في اساسيات لنجاح البسبوسة متعرفهاش طبعا

.

صحيح الأول .. هي ليه اسمها بسبوسة ؟
لان طريقة عملها بتحتاج «البس» ،
أي بس الدقيق بالسمن حتى يمتزجا تماما،
وأول حد اشتهر بصنعها هم العثمانيون.
هقولك على التكات و الأسرار الخاصة علشان تحضري بسبوسة طريه زي الجاهزة بالظبط
اولاً .. لازم تشتري دقيق السمولينا (السميد) بدون اي اضافات و يكون نوعه كويس ومضمون ,
والزبادي يفضل يكون بلدي والسمنة تكون فلاحي

.

.. دقيق السمولينا بيحتوي على مادة الجلوتين مع تكرار التقليب بتنشط المادة دى و تخلي البسبوسة تنشف منك.
فيجب مراعاه تقليل التقليب للحصول على بسبوسة طريه
والمادة دي بتتفاعل مع اللبن او الزبادي وتخلي البسبوسة تنشف .. عشان كده بنضيف الزبادى اخر حاجة وع الفرن السخنة ع طول
.. بيتم خلط دقيق السمولينا مع السمنة واهم حاجة لازم تكون سمنة بلدي ودافية و بسيهم باليد ببطء خفيف وبيتم تغليف دقيق السمولينا جيداً لمنع تفاعله مع المواد الباقية

.

الشربات السخن بيخلي البسبوسة تشرب الشربات بسرعة

.

سر المحلات بقى .. رشة الملح الصغيرة مع السميد .. بيخليها رووووعة

.

جوز الهند يكون ربع كمية الدقيق (يعني لو ٢ كوب سميد .. يبقى ربع كوب جوزهند)
ملعقة العسل الجلوكوز او عسل النحل او الشربات التقيل مع السمنة الدافية .. تخليها تمضغ وتبقى ماسكة نفسها

.

الشربات .. ودي اهم نقطة علشان بتحير ناس كتير لازم يكون الشربات (كوب سكر مع كوب ماء)
يتم وضعه على النار حتي الغليان و بعدين ضيفي عصرة نص ليمونه مع معلقة سمن بلدي واطفي
.وبيتم اضافتة على البسبوسة فور خروجها من الفرن و بعد كده بيتم تغطية البسبوسة جيدا للحصول على بسبوسة طرية (ال 2 سخن)
وتخليها جوه الفرن المطفيه

.

دهان الصينية بالطحينة بيديها لون جميل وتطلع قطع متماسكة

.

بيتم ادخال البسبوسة على درجة حرارة ١٦٠ عشر دقائق .. وبعدين ١٥٠ لمدة ثلث ساعة حتى الحصول على اللون الذهبي

.

قوام البسبوسة لازم يكون سميك و ليس خفيف

.

تتحط ف صينية منخفضة الجوانب ..

.

دي بقي تكه ليكي .. لما تلاقي البسبوسة شربت الشربات كويس يبقي اعرفي انها نجحت و هتكون احلى بسبوسة من ايدك

.

ودي مقادير مظبوطة للبسبوسة
نص كيلو سميد
رشة ملح ..
نص كوب جوز هند
نص كوب سكر
نص كوب سمن بلدي دافئ
او سيرب تقيل ٢ ملعقة عسل جلوكوز
تلتين كوب لبن دافئ

.

تبسي السمن مع المكونات الجافة بالراحة .. وبعدين تدوبي العسل ف اللبن وتنزلي ع السميد وتقلبي بالملعقة بحنية جدا
تحطيها ف صينية مقاس ٣٠ مدهونة
وع الفرن السخنة فورا
اول متطلع تسقيها بشربات سخن (2 كوب سكر .. 2 كوب ماء)
وتغطي وتدخلي الفرن المطفيه



طريقه عمل المنين بالعجوه ✴️♥️💐

المكونات 💐
نصف كيلو من الدقيق.
ملعقة كبيرة من الخميرة.
ملعقة كبيرة من السكر الحبيبات.
كوب من السمن أو الزيت.
رشة من الملح.
ملعقة صغيرة من اليانسون المطحون.
ملعقة كبيرة من السمسم.
ملعقة صغيرة من الشمر المطحون .
كوب إلا ربع من الماء الدافئ
عجوه للحشو

طريقة تحضير المنين:
يتم خلط الخميرة مع السكر في القليل من الماء الدافيء، وتترك حتى تتخمر قليلا.
يتم وضع الدقيق في وعاء ويضاف إليه ربع ملعقة صغيرة من الملح، ويضاف إليه السمسم واليانسون والشمر.
نضع الزيت أو السمن وتقلب المكونات برفق مع إضافة خليط الخميرة، ويتم إضافة الماء وعجن جميع المكونات جيدا حتى نحصل على عجينة متماسكة.
تترك العجينة لمدة ساعة حتى تتخمر.
تفرد العجينة ويتم تشكيلها إلى أصابع صغيرة.
ونضع بداخلها العجوه ونغلق الجينه جيداً
ترص في صينية و نتركها لمدة نصف ساعة إضافية.
نضع الصينية بالفرن على درجة 180 لمدة نصف ساعة تقريبا حتى يحمر وجهها.

ندعوكم للانضمام الي صفحة عروض و كوبونات خصم السعودية:



عروض السعودية

💥 لمتابعة صفحتنا علي الفيسبوك:
https://www.facebook.com/profile.php?id=61567967596636
💥 لمتابعة صفحتنا علي تويتر : https://x.com/h248775?t=FHgxGKxFhUNjgr9KLAM19Q&s=09
💥 للانضمام الي جروب الواتساب :
https://chat.whatsapp.com/FKHjTw8Agei4O1ICi8v9af

💥عروض حصرية متجددة
💥كوبونات خصم
💥تخفيضات
💥افضل المتاجر الالكترونية في المملكة العربية السعودية الموثقة
💥خصومات تصل 50%
💥بعض المتاجر تتيح الشحن المجاني او الشحن المجاني اذا وصلت مشترياتك حد معين
💥بعض المتاجر تشحن الي الامارات وقطر و عمان







الحديثه









































